

เอกสารอ้างอิง

- กรมการข้าว. 2549. องค์ความรู้เรื่องข้าว. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://www.ricethailand.go.th/rkb/data> (23 สิงหาคม 2549)
- ธีรพร กงบังเกิด. 2550. การใช้ไมโครเวฟในการแปรรูปอาหาร. ภาควิชาอุตสาหกรรมเกษตร คณะเกษตรศาสตร์ ทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม มหาวิทยาลัยนเรศวร.
- นิธิยา รัตนานนท์. 2544. *หลักการแปรรูปอาหารเบื้องต้น*. โอ เอส พริ้นติ้ง เฮ้าส์, กรุงเทพฯ.
- นิธิยา รัตนานนท์. 2549. *พิมพ์ครั้งที่ 2. เคมีอาหาร*. โอ เอส พริ้นติ้ง เฮ้าส์, กรุงเทพฯ
- นิพนธ์ ไชยมงคล. 2548. การปลูกพริกหวานหรือพริกยักษ์. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา http://www.agric-prod.mju.ac.th/vegetable/File_link/pepper.pdf (19 มิถุนายน 2550)
- รัตติยา ชมภูอินทร์ และวิไลลักษณ์ ทานะขันธุ์. รายงานปัญหาพิเศษเรื่องการสกัดและวิเคราะห์ปริมาณสารประกอบฟีนอลิกในชา, รายงานวิทยาศาสตร์ (ชีวเคมี) มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ เชียงใหม่ 2544, หน้า 6 – 12
- รุ่งนภา พงศ์สวัสดิ์มานิต. 2535. *วิศวกรรมแปรรูปอาหาร: การถนอมอาหาร*. โอเดียนสโตร์: กรุงเทพฯ : หน้า 220 – 223 .
- วิยะดา ต้นวัฒนากุล. 2545. *การวิเคราะห์ค่าเฉลี่ย วิเคราะห์ความแปรปรวนและสถิติอนุพัรา-เมตริกซ์*. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่: เชียงใหม่
- วิไล รังสาดทอง. 2545. *พิมพ์ครั้งที่ 2. เทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร*. เท็กซ์ แอนด์ เจอร์นัล พับ – ลีเชชั่น จำกัด: กรุงเทพฯ, 257 – 282 , 306 – 347 .
- ศิริชัย พงษ์วิชัย. 2543. *พิมพ์ครั้งที่ 10. การวิเคราะห์ข้อมูลทางสถิติด้วยคอมพิวเตอร์*. จุฬาลงกรณ์ – มหาวิทยาลัย, กรุงเทพฯ.
- สายสนม ประดิษฐ์ดวง และ สุคนธ์ชื่น ศรีงาม. 2543. *พิมพ์ครั้งที่ 3. วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร*. สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ: หน้า 164 – 195.
- สรณัฐ บุณนาค. รายงานภาคนิพนธ์เรื่อง Study of phenolic compound and total antioxidant capacity in fermentated vegetable & fruit juice, รายงาน วิทยาศาสตร์บัณฑิต (เทคนิคการแพทย์) มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ เชียงใหม่ 2548 , หน้า 1 – 7 .

อรอนงค์ นัยวิกุล. 2550. พิมพ์ครั้งที่ 2. *ข้าว : วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี*. มหาวิทยาลัยเกษตร – ศาสตร์, กรุงเทพฯ.

อัจฉริยา ปราบอริฟาย. 2547. *เทคนิคการวิเคราะห์สถิติโดยใช้โปรแกรม SPSS : ทฤษฎีและภาคปฏิบัติ*. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.

AOAC INTERNATIONAL. 2000. *Official Methods of Analysis*, Gaithersburg:

AOAC INTERNATIONAL.

Bell, O Marcelo., Tolaba, P Marcela., Suarez, Constantino. 2005. Water absorption and starch gelatinization in whole rice grain during soaking. *Journal of Food Science*, 40: 313 – 318.

Cai, Y., Gaffney, S.H., Lilley, T.H., and Haslam, E. 1989. Carbohydrate – polyphenol complexation, in *Chemistry and Significance of Condensed Tannins*, Hemingway, R.W., and Karchesy, J.J., Eds., Plenum Press, New York, 307- 322

Deep, N., Kaur, Charanjit., Singh, Balraj., Kapoor, H.C. 2006. Antioxidant activity in some red sweet pepper cultivars. *Journal of Food Science*.

Deep, N., Kaur, Charanjit., Singh, Balraj., Kapoor, H.C. 2005. Antioxidant constituents in some sweet pepper (*Capsicum annum* L.) genotypes during maturity. *Journal of Food Science*, 40: 121 – 129.

George, B., Kaur, C., Khurdiya, D.S., Kapoor, H.C., 2004. Antioxidants in tomato (*Lycopersicon esculentum*) as function of genotype. *Food Chemistry* 84, 45 - 51

Hainonen, M., Rein, D., Satue – Gracia, M.T., Huang, S.W., German, J.B., and Frankel, E.N. 1998. Effect of protein on the antioxidant activity of phenolic compounds in a lecithin liposome oxidation system. *Journal Agric. Food Chem.*, 46: 917 – 922.

Hasler, C.M. 1998. Functional foods: Their role in disease prevention and health. *Food Technology*, 52, 63 – 69.

Huxsoll, C.C. and Morgan, A.J. 1968. Microwaves for quick – cooking rice. *Cereal Sci.*

Today 13(53) : 203.

Kaur, C., & Kapoor, H.C. 2001. Antioxidants in fruits and vegetables. The Millenniums health. *International Journal of Food Science and Technology*, 36, 703 – 725.

Luangmalawat, P., Nathornkul, A., Prachayawarakorn, S., and Soponronnarit, S. 2005.

Effect of Drying Methods on Quality of Cooked Rice, International Agricultural Engineering Conference, December 6 – 9, Bangkok, Thailand.

Matsufuji, H., Nakamuro, H., Chino, M., & Takeda, M. 1998. Antioxidant activity of capsaanthin and fatty acid esters in paprika (*Capsicum annuum*). *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 46, 3468 – 3472.

Matsufuji, Hiroshi., Ishikawa, Keiko., Nunomura, Osamu., Chino, Nakoto., Takeda, Mitsuharu. 2005. Anti-oxidant content of different coloured sweet pepper, white, green, yellow, orange and red (*Capsicum annuum* L.) *Journal of Food Science*, 42: 1482 – 1488.

Milic, B., Stojanovic, S., Vucurevic, N., and Turcic, M. 1968. Chlorogenic and quinic acid acids in sunflower meal. *Journal Sci. Food Agric.*, 19: 108 – 113

Narkrgusa, W. 1995. Microwave Effect on Gelatinized Condition on Tapioca And Glutinous Rice Starches. *The Kasetsart Journal (Nat. Sci.)* 29 (4): 512 – 520.

Narkrgusa, W. 1996. Changes in Some Physicochemical Properties of Tapioca An Glutinous Rice Starches after Microwave heating. *The Kasetsart Journal (Nat.Sci.)* 30(4): 532 – 538.

Ozai – Durrani, A.K. 1948. *Quick – cooking Rice and Process for Making same*. U.S. Pat . 2, 438, 939 . April 6.

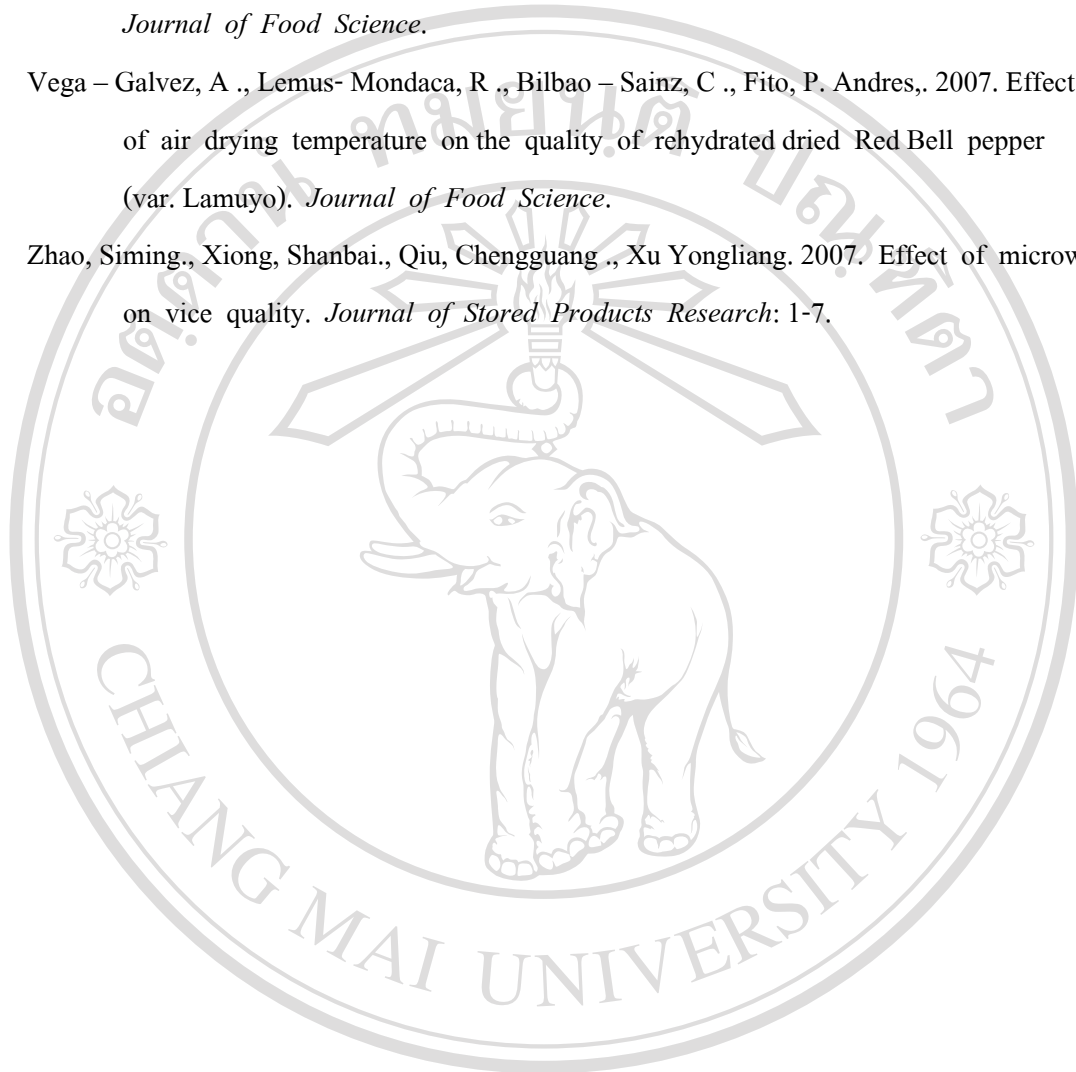
Papas, A.M. 1999. Determinants of antioxidant status in humans In: Antioxidant status, diet, nutrition, and health. New York.

Semih Otles. 2005. *Methods of Analysis of Food Componentes and Additives*. USA. pp. 200 – 210.

Shui, Guanghou., Leong Peng Lai. 2005. Residue from star fruit as valuable source for Functional food ingredients and antioxidant nutraceuticals. *Journal of Food Science*.

Singleton, V.L., Orthofer, R., Lamuela – Raventos, R.M. 1999. Analysis of total Phenols and other oxidation substrates and antioxidants by means of Folin – Ciocalteu Reagent. *Methods in Enzymology*, 152 – 178.

- Sun, T., Xu, Z., Wu, C. – T., Janes, M., Prinyawiwatkul, W., and NO, H.K. 2007. Antioxidant Activities of Different Colored Sweet Bell Pepper (*Capsicum annuum* L.). *Journal of Food Science*.
- Vega – Galvez, A., Lemus- Mondaca, R., Bilbao – Sainz, C., Fito, P. Andres,. 2007. Effect of air drying temperature on the quality of rehydrated dried Red Bell pepper (var. Lamuyo). *Journal of Food Science*.
- Zhao, Siming., Xiong, Shanbai., Qiu, Chengguang., Xu Yongliang. 2007. Effect of microwaves on vice quality. *Journal of Stored Products Research*: 1-7.



ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved